

Grissini de alecrim



Rendimento

10 porções (60 unidades)



Tempo de preparo

00:35

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	4 xícaras (chá)	440 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	8 colheres (sopa)	120 ml
Água	12 colheres (sopa)	180 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, o Tempero SAZÓN® e o sal, e misture. Junte o Azeite TERRANO™ e incorpore com as pontas dos dedos até formar uma farofa. Acrescente a água, aos poucos, e misture com as mãos por 5 minutos, ou até formar uma massa lisa e homogênea.
2. Com o auxílio de um rolo, abra a massa, em uma superfície lisa e enfarinhada, até a espessura de 0,3 cm. Corte tiras de 16 cm de comprimento por 1 cm de largura, torça e disponha em uma GN untada.
3. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até dourar levemente. Retire do forno, espere esfriar e sirva em seguida.